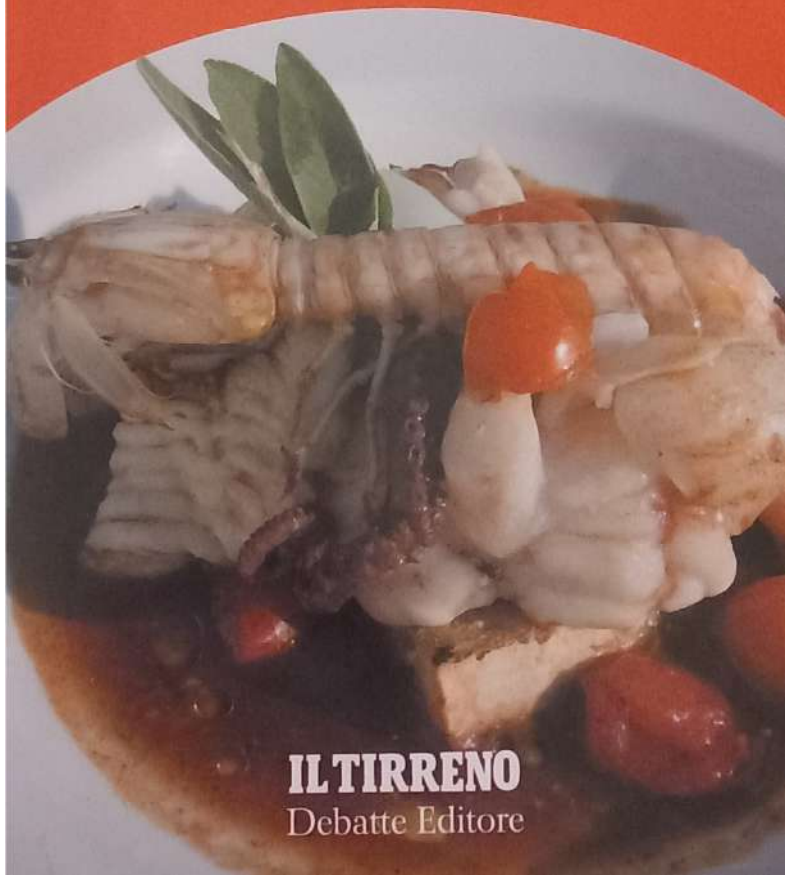
ALDO SANTINI

PER UN CACCIUCCO DEL DUEMILA

Con una lezione di
Fulvio Pierangelini



IL TIRRENO
Debatte Editore

Polemico, attaccabrighe fino al limite della violenza verbale, Aldo Santini affronta il tema del piatto marinaro più complesso, il cacciucco appunto, dando addosso alla tradizione che da troppi anni blocca lo sviluppo della cucina livornese in molti ristoranti e trattorie. Blocco causato dall'assoluta mancanza di rapporti con le altre città della costa. Troppi cacciucchi livornesi sono rimasti fermi al passato, all'epoca delle ribotte, degli appetiti voraci, parenti stretti della fame, e non rispettano l'esigenza di presentarsi in veste raffinata, profumata, soddisfacendo una clientela esigente.

Aldo Santini afferma che il cacciucco tradizionale ha vissuto la sua ultima gloria villana nella famosa cacciuccata del 1936 di Borgo Cappuccini, in onore di Costanzo Ciano detto "Ganascia" di cui, ragazzino, fu testimone e di cui ricorda ancora i cattivi odori e l'ubriacante atmosfera di caotica, gigantesca ribotta.

In copertina: il cacciucco di Luciano Zazzeri

ALDO SANTINI

PER UN CACCIUCCO DEL DUEMILA

Con una lezione di
Fulvio Pierangelini

Debatte Editore

©Copyright 2008
Debatte Editore
Via delle Cateratte, 84
57122 Livorno
www.debatte.it
debatte@debatte.it

ISBN: 978-88-6297-021-1

INDICE

I La formula di Lorenzo Viani: nel suo cacciucco anticipò l'impiego del pescecane 5

II Ricuperare il cacciucco perduto? Ma dico: siamo diventati matti? 35

III Fulvio Pierangelini accompagna il suo cacciucco-sfida con un Sassicaia "giovanile" 57

IV A Firenze il cacciucco di Pinchiorri lo gustate fra centotrentamila bottiglie 93

V Il cacciucco del Duemila di Romano a Viareggio nasce nel tardo Novecento 101

VI Il cacciucco che preferisce Luciano Zazzeri alla "Pineta" di Bibbona si cuoce in 10 minuti 109

I

La formula di Lorenzo Viani: nel suo cacciucco anticipò l'impiego del pescecane

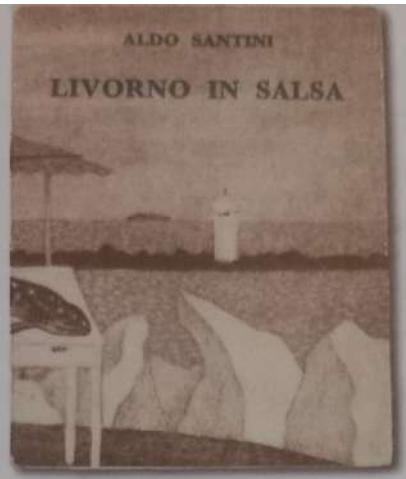
Lo confesso: del cacciucco alla livornese servito nella maggior parte dei ristoranti e delle trattorie di Livorno non ne posso più. Lo rifiuto. Lo odio, addirittura. Arrivo al punto di affermare che mi rivolta lo stomaco.

E pensare che il mio primo libretto in assoluto, tra i cinquanta, più o meno, che ho dato alle stampe, edito nel 1968 a Milano da Vanni Scheiwiller, aveva per titolo *Livorno in salsa* e parlava proprio del cacciucco tradizionale, ohibò. Il libretto venne distribuito a centinaia di copie nel Salone del Casino di Saint Vincent per dare brio alla festa del cacciucco proposta

dall'Ente per il Turismo.

Davvero non ne posso più di leggere che bisogna ricuperare il cacciucco perduto, che dobbiamo tornare alle ricette del passato, di ieri e di ieri l'altro. Ma quale passato? Ogni età, ogni generazione, ha le sue ricette. Il cibo è in costante evoluzione, come il linguaggio, come la scrittura. In costante rapporto con le esigenze dietetiche del consumatore, del suo gusto, della sua cultura. Soprattutto oggi, nel 2008, che per noi piccoli borghesi molli e bolsi, afflitti dal colesterolo, dai trigliceridi, dal diabete e da tutte le altre malattie del benessere, la fame è scomparsa da un pezzo. La *nouvelle cuisine*, pur con i suoi macroscopici misfatti, ha significato qualcosa. O no? Ha decretato il definitivo tramonto delle pietanze abbondanti e supernutrienti, cosiddette per camionisti.

Oggi non ci si abbuffa più. Non intendiamo più ingozzarci con fumanti spaghettate a cupola, con arrosti assortiti, con pentoli di fagioli seguiti da frutta, tiramisù e amari torcibu-



Persino Livorno, molto presto, si sarebbe guastata. E oggi, se vuoi un cacciucco a regola d'arte, devi cercarlo con il lanternino.

*

Dopo il cacciucco, le triglie. La sagra labronica del pesce è completa. Il profumo dell'intingolo resuscita i morti. « Non pagate l'odore, o donne! » berciano i pesciaioli in quella cattedrale altissima della pappatoria che è il mercato, sui Fossi, un'opera

ricordata nella storia dell'architettura.

Ci vogliono gadolle, le triglie, ma non grasse. False magre. Come certe signore che a vederle fuori, in tailleur, paiono donne crisi, svelte di gamba e affilate di collo, e poi, se ti capita l'estro di conoscerle bene, scopri che sono asciutte e insieme tenere, morbide, con tutti i bei volumi delle nostre rime d'amore al loro posto. Così le triglie da fare alla livornese. Triglie da corsa, guiz-

Questo libretto, edito nel 1968 a Milano da Vanni Scheiwiller (con un'incisione in copertina di Giuseppe Viviani), ha segnato l'inizio dell'attività di scrittore del giornalista Aldo Santini ed esalta la bontà (si fa per dire) del cacciucco livornese. Ma poi spaziava nel più vasto campo della cucina marinara, decantando soprattutto la bontà delle triglie di scoglio, gadolle ma non grasse. False magre. Con il tic nervoso all'occhio. E infatti lo sguardo allusivo, voluttuoso, zucchero e cannella, con il fuoco ganimede dentro, non prende il nome di occhio di triglia? Una ragione ci deve pur essere.

della, pasti da migliaia e migliaia di calorie annaffiati dal vino toscano in fiaschi, glu-glu-glu.

Oggi abbiamo il bisogno di essere sollecitati, sedotti dalle immagini di piatti appetitosi, gradevoli a vedersi, ammirevoli, eleganti, che ci facciano venire l'acquolina in bocca. Oggi, signori miei, mangiamo anche con gli occhi. Questa è la verità. E il cacciucco livornese preparato con disastrosa insistenza da troppi locali labronici è brutto a vedersi.

Il primo cacciucco del Duemila

Scuro, matasse di pesci liscosi, con l'aggiunta caricaturale di datteri, gamberi, crostacei assortiti.

I parrucconi della cucina, che si danno arie di intenditori e si proclamano i paladini del vero cacciucco, insistono e affermano, fra l'altro, che i pesci devono essere liscosi. Ma perché liscosi? Nel cacciucco noi dobbiamo cercare, e trovare, il sapore, un sapore variegato, *blended*, la somma, l'alternanza dei sapori di tante qualità di pesci rimasti confinati nella pentola.

Un cacciucco inebriato da una salsa piuttosto densa, vellutata. E non brodosa e insapore, se non spiacevole, come la troviamo di regola nel cacciucco definito tradizionale dei ristoranti e delle trattorie di Livorno. Il sapore e il colpo d'occhio, insieme al profumo, e alla disposizione nel piatto (un insegnamento ricevuto dalla *nouvelle cousine*), accendono il desiderio di noi ghiottoni. E, quando è possibile, niente pesci liscosi, per carità. Nella scodella del cacciucco i pesci sono piccoli e deliscare i pesci piccoli è sempre fastidioso. Con le posate non è agevole, e con le mani non è proprio il caso.

Il primo cacciucco moderno sul serio lo ammanniva il vecchio Oscar all'Ardenza, negli anni Sessanta. Era già il cacciucco del Duemila, il suo. Salsa morbida e armoniosa, liscia, una sola fetta di pane agliata e abbrustolita sul fondo, qualche brano di seppia nostrale che si scioglieva in bocca, e tre, quattro rotelle con la polpa a coste di palombo freschissimo, tenero. Non altro. Non t'ingombrava, ti sollevava in pa-

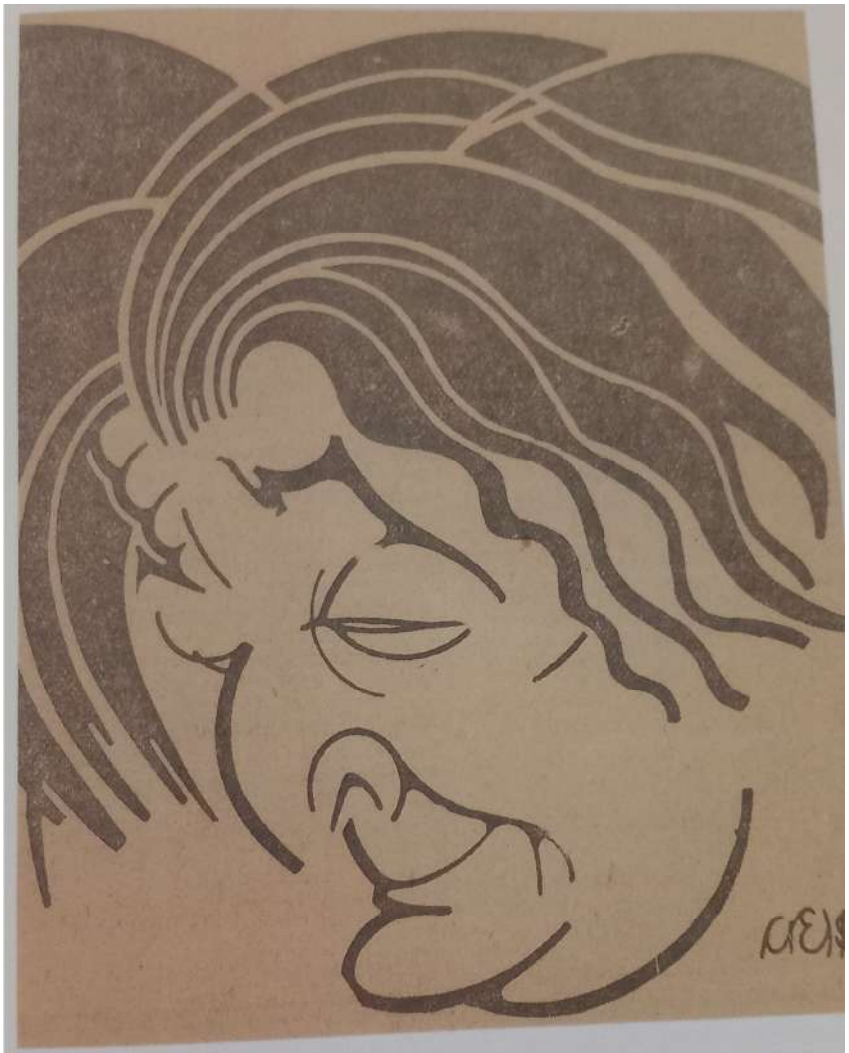
radiso, il paradiso dei buongustai. Vivacizzato da un vino rosso giovane, vino d'annata. Oltretutto Oscar, agli amici fedeli come il sottoscritto, se poteva, cambiava il bicchiere dopo ogni sorsata, come pretendeva Giovanni March, il pittore delle patane, che diceva: per bere bene, dobbiamo cambiare il bicchiere a tutte le sorsate, perché pulirsi la bocca prima di bere serve a poco, il sapore, l'afrore del cibo che stai mangiando rimane sul bordo e il vino lo subisce, guastandosi.

Il cacciucco si scrive con cinque "c"

Penso con nostalgia di epicureo al vecchio Oscar dell'Ardenza, artisti e scrittori lo conoscevano bene, Maccari e Ansaldo, Messina e Annigoni, Borgiotti, Bruno Miniati, Fusco, Biancini, Funi, Carrà e Malaparte gli erano affezionati. Salamelecchi e comodi zero, due stanzucce, un giardino pieno di gatti coperto da una vela, la fila per sedersi, e in tavola una scodella alla buona, senza ghirigori, ma eri certo d'incontrare il vero cacciucco, con

le nuvole gonfie di profumi che caracollavano dalla finestra della cucina. Anche se oggi Oscar rimane un signor ristorante, condotto con intelligenza, uno dei migliori per il pesce in Toscana. Che nel ricco menù non ha il cacciucco perché, confessa Marco, il suo conduttore con il fratello Walter, «a noi il cacciucco non ci piace. Per farlo moderno lasciamo l'iniziativa a quelli più bravi di noi, ai Pierangelini, agli Zazzeri, al Romano di Viareggio, ai Viani del Forte».

Oggi ammetto di avere preso un clamoroso abbaglio difendendo fino all'esaurimento nervoso, nel passato, il cacciucco tradizionale (e obsoleto) confezionato in genere a Livorno. Spesso m'impennavo contro i giornalisti televisivi e gli editori romani che cianciavano del cacciucco con quattro "c". E io a ripetere che il cacciucco si scrive con cinque "c", sennò perde il suo fascino maschio, la sua bellezza, non è più il ritratto di una città come Livorno attaccata allo scoglio, ma di una cittadina costruita sulla sabbia, renosa, insipida.



La caricatura di Lorenzo Viani, il grande pittore e anche scrittore viareggino, apparve su "Il Telegrafo" di Livorno nell'agosto 1936 (che tra breve avrebbe avuto Giovanni Ansaldo per direttore) a commento della dichiarazione di Viani, intervenuto alla famosa cacciuccata in onore di Costanzo Ciano, allestita nel rione di Borgo Cappuccini.
Viani affermò che nella sua Viareggio renosa il cacciucco si confezionava con tutti i pesci tradizionali, con l'aggiunta del pescecane. In pratica, oggi lo sappiamo, Viani anticipò l'impiego del pescecane (truccato ad esempio nel palombo) in qualche cacciucco labronico.

Questo delle quattro o delle cinque "c" è un argomento secondario. Al punto che proprio Franco Muzzio, l'editore padovano a cui devo, su proposta di Marco Guarnaschelli Gotti, l'autore della monumentale *Enciclopedia Gastronomica*, il mio ingresso nel mondo del bel mangiare attraverso la sua collana di cultura regionale, al punto, dicevo, che sul catalogo illustrato delle sue opere, sotto la riproduzione della copertina della mia *Cucina livornese*, dove insistevo sulle cinque "c", si leggeva a più riprese la parola caciucco con quattro "c".

«Era scuro brutto a vedersi non buono»

In quell'epoca non avevo il coraggio di ammettere che il cacciucco di troppi ristoranti e trattorie livornesi, pur con cinque "c" non mi piaceva. Non confessavo a me stesso che da anni, ormai, non lo assaggiavo più. L'ultima volta è stato quando una giornalista tedesca specializzata nella cucina toscana, residente a Firenze, mi venne a trovare per intervistarmi.

La invitai nel locale di un mio carissimo amico. E ordinammo un cacciucco. «Siamo a Livorno. Il cacciucco è di rigore!». Lei commentò che non le era piaciuto. E lo scrisse in un libro per il mercato tedesco che qualche tempo dopo mi spedì con una dedica. «Era scuro, brutto a vedersi. Non accendeva l'appetito nemmeno un po'. Insomma, non buono».

Dal 1968 di *Livorno in salsa* stampato da Vanni Scheiwiller, quando ho scritto del cacciucco tradizionale, ho sempre insistito sulla salsa. Che sia abbastanza densa, tirata, profumata, venata dai sapori dei pesci di base che debbono rimanere nel pentolone. Una prassi, questa dei pesci di base (undici, o dodici?) da anni e anni completamente disattesa.

Ma sì, la salsa che vedevo, e continuo a vedere, nei cacciucchi dei miei vicini di tavola, era, è, sempre brodosa. Santo Iddio dei fornelli, ripetevo (e ripeto) tra me e me, è inammissibile che in cucina non riescano a confezionare una salsa decente!

Fulvio Pierangelini, lo chef numero uno d'Italia secondo la guida dell'"Espresso", mi garantisce che una salsa capolavoro può servirla ai suoi clienti solo un grande cuoco. D'accordo. Segno dunque che le cuoche e le cuochine di Oscar anni Sessanta erano delle maestre dei fornelli. E meritavano abbondantemente il coro di "grazie" intonato da Giovanni Ansaldo e dai suoi convitati quando il giornalista genovese, già direttore del "Telegrafo" dei Ciano, tornava a Livorno (molto spesso), dalla sua nuova sede napoletana del "Mattino".

«Ma insomma quel Santini è proprio fissato»

Ricordo di aver polemizzato, per puro e idiota campanilismo, con Romano di Viareggio che per essere accettato dalla catena dei Piatti del Buon Ricordo (alla fine del Novecento andava a mille) aveva scelto la specialità del "cacciucco viareggino". Io scrissi che mancava avesse adottato la formula di Lorenzo Viani, esposta con fragore polemico nel corso della

celebre cacciuccata del 1936 organizzata in onore di Costanzo Ciano nel suo rione del Borgo Cappuccini, il quale (mi riferisco a Viani, s'intende) affermò teatralmente: «Oltre alle dodici qualità di pesci stabiliti dai livornesi, noi viareggini nel nostro cacciucco ci mettiamo anche il pescecane, per renderlo più aggressivo, più virile». E così il piatto del Buon Ricordo sarebbe sprofondato tra i cattivi ricordi.

Comunque; oggi lo sappiamo bene. Lorenzo Viani anticipò di oltre mezzo secolo l'impiego del pescecane (truccato ad esempio nel palombo) in qualche cacciucco labronico.

Romano, che non è solo bravo ma, oltre a contare su una grande cuoca, la moglie Franca, è ricco anche di pazienza e di educazione, non rispose verbo, però a un mio collega dell'"Europeo", Enzo Magrì, disse testualmente: «Ma insomma, quell'Aldo Santini è proprio fissato sul cacciucco livornese. Io lo faccio differente, se lui permette. Il mio è un piatto più leggero che può far parte di un pranzo as-

Due esempi di cacciucchi "ridotti" entrati nella storia dei piatti del Buon Ricordo, la catena dei ristoranti amati dai collezionisti.

In alto: *il cacciucco di Romano a Viareggio è stato il primo, in campo nazionale, a presentare una zuppa di pesce moderna degna di figurare ai posti d'onore della gastronomia italiana del Duemila.*

In basso: *il "pignatin", una semplice zuppa di pesce del ristorante Gran Gotto di Genova, un "piccolo" cacciucco che in origine il pescatore ligure, "u pescou", si preparava in mare a bordo del suo gozzo.*

sortito. Per concludere: non è certo un piatto unico». Io, duro, insistetti: «Romano serve un cacciucco d'appoggio!».

Oggi riconosco che il suo cacciucco, molto probabilmente, dopo quello ardenzino del vecchio Oscar, è stato il primo cacciucco moderno servito nel Mediterraneo. E gliel'ho scritto, paro paro, nella prefazione del suo bel libro curato da Marzia Tempestini, l'entusiasta giornalista pratese.

«Fa benissimo continui su questa strada»

Cacciucco moderno: cosa significa? Cosa vuol dire? Cosa intendo per un nuovo cacciucco? Per cacciucco del Duemila?

Ma è lampante. Intendo un cacciucco per il commensale del nostro tempo. Che vuol gustare ma non gonfiarsi, già che ahilui è gonfio di suo, in partenza. Quando nei ristoranti livornesi sento che i camerieri, a coloro i quali ordinano il cacciucco, ripetono: «Sappia che è un piatto unico, al massimo lo faccia precedere da un antipasto di mare», io mi arrabbio di brutto.

Ci sono, che io sappia, due soli piatti unici, in Italia. Il piatto dell'elefante a Bressanone e il cacciucco a Livorno. Coma si fa, domando, a non rendersi conto che basterebbe alleggerirlo, dimensionandolo alle esigenze di una clientela di norma obesa, per ridurlo alle misure di un piatto normale da far seguire ad altri?

L'ho detto e l'ho ridetto al mio caro amico proprietario di un "Locale Storico" livornese, che il cacciucco come lo confeziona lui e molti dei suoi colleghi cittadini, a cominciare dal combattivo, e simpatico, cuoco autodefinitosi "il re del cacciucco", non ha più ragione di essere, ed è un insulto alla buona cucina del Duemila, oltre a denunciare mancanza di fantasia e di coraggio, di cultura, in sostanza di classe.

Il caro amico fa spallucce e ogni volta che lo porta in un tavolo accanto al mio, esclama a voce alta: «Il signore, qui, sostiene che il mio è un cacciucco all'antica, ma io resto fedele alla tradizione. Lei che ne dice?» E il cliente, onorato di essere elevato a giudice supremo,

impettisce e regolarmente dichiara: «È vero, la tradizione è molto importante nella ristorazione. Lei fa benissimo a comportarsi così. Continui su questa strada!».

Sul finire del Novecento il consumo giornaliero del cacciucco era calato parecchio, a Livorno. Gli avventori lo consideravano indigesto. Un retaggio pesante del passato. Poi nell'agosto 1998 ci fu la svolta. Una svolta inattesa, a suo modo rumorosa. Ero a colazione con mia moglie Giovanna alla Barcarola di Giuseppe Mancini quando da Salerno, la sua città natale, giunse una telefonata del sindaco di Livorno, Lamberti. «Beppe, è uscito nei grandi magazzini il cacciucco precotto della Buitoni-Nestlé. Lo presenta Abatantuono alla tivvù, con uno spot assai efficace. Bisogna fare qualcosa in difesa del cacciucco livornese. Sei del mio parere?».

La guerra al vino rosso: fu una bomba

Beppino mandò subito ad acquistare una confezione del cacciucco precotto. Non era

male, ma nemmeno bene. Intanto, però, era un cacciucco chiaro. Preparammo un piano d'intervento rapido. Io m'impegnai a buttare giù una requisitoria in piena regola a difesa del cacciucco tradizionale. Il direttore del "Tirreno", il quotidiano locale capofila del gruppo dei giornali regionali creato da Carlo Caracciolo, fu allertato. E rispose felicemente. Si mosse la redazione della cronaca al completo. Insieme al mio pezzo misero in piedi una pagina intera di reprimende sdegnate. E l'indomani "Il Tirreno" espose un manifesto nelle edicole labroniche che tuonava a caratteri cubitali "La guerra del cacciucco" eccetera eccetera. La Buitoni intervenne a giro di posta precisando e, in pratica, scusandosi. L'eco di questa guerra al vino rosso rimbalzò in tutta la Toscana, in tutti i borghi marinari, dall'Argentario a Sarzana. Fu una bomba. Ebbene: ci crederete? La guerra dichiarata dal "Tirreno" destò la curiosità popolare e da quel giorno le richieste del cacciucco si moltiplicarono, intere comitive riempirono

Supplemento all'edizione de "IL TIRRENO" del 21 Agosto 1998

IL TIRRENO

LIVORNO

LA «GUERRA» DEL CACCIUCCO

IL SINDACO IN CAMPO PER DIFENDERE IL PIATTO LABRONICO DOPO LO SPOT IN TV CON ABATANTUONO

MISS ITALIA: FINALE PER TRE SORELLE LIVORNESI

MORI: BRONZO EUROPEO AI CAMPIONATI DI BUDAPEST

La "guerra del cacciucco" scatenata nel 1998 dall'ingresso clamoroso sul mercato alimentare del cacciucco in busta della Nestlè-Buitoni, con lo spot televisivo di Abatantuono, e alimentata dal "Tirreno", il quotidiano toscano di Livorno, ha rilanciato, contro ogni previsione, il consumo del cacciucco nei ristoranti e nelle trattorie labronici. Fino allora, infatti, i clienti che lo richiedevano erano pochi perché lo stimavano troppo pesante, come in realtà lo è. In molti locali di Livorno il cacciucco viene consigliato come piatto unico.

le trattorie, i ristoranti livornesi e ordinarono ad alta gargana: «Cacciucco per tutti e che sia un autentico cacciucco con cinque "c" e tanto zenzero da infocarci la gola come nelle grandi occasioni».

Potete figurarvi Beppino Mancini della Barcarola, supermedagliato (cavaliere, commendatore, grand'ufficiale eccetera eccetera con tutte le medagliette appese orgogliosamente alla cravatta) convinto come nessun altro di essere l'uomo giusto al punto giusto della ristorazione labronica, tenuto in palmo di mano dai sindacati e come pochissimi dal sindaco, dal questore, dal prefetto, dal vescovo, prediletto dall'allora presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi, ricevuto ben diciassette (17!) volte da papa Woytila: dette il via al rilancio del cacciucco tradizionale, si considerò il profeta della rinascita gloriosa del cacciucco e guai a criticare la qualità del suo prodotto. «Questo, caro mio, è

Il profeta della rinascita del cacciucco

il vero, autentico cacciucco, come d'altronde scrivevi anche te parecchi anni fa. Conservo gelosamente le prove e sono disposto a esibirle per sputtanarti come meriti». Io zitto e contrito. E lui, inesorabile: «Ieri ne ho servite più di quaranta porzioni. Per tua conoscenza mi hanno perfino applaudito a scena aperta. Se questo non è un successo dimmi te cos'è!».

Alla crociata anti-Abatantuono si unì, con grande pompa, anche la nobile istituzione dell'Accademia Italiana della Cucina. Il suo delegato livornese dell'epoca convocò la dirigenza e decise di fissare le regole... immutabili di quello che lui sosteneva essere il vero cacciucco labronico, di scrivere a caratteri inossidabili la... magistrale ricetta e depositarla presso un notaio autorevole. E sancì: solo rispettando pedissequamente quella ricetta si può attribuire al piatto ottenuto (bene o male) il nome ufficiale di cacciucco alla livornese.

Oddio! Ma questo è un classico, fatale autogol! commentai leggendo la notizia sul "Tir-

reno". E mi misi le mani negli ultimi capelli.

Ora io ho un grosso debito di riconoscenza da onorare nei confronti dell'Accademia fondata dal grande giornalista Orio Vergani. Non solo sono stato tra i fondatori, negli anni Sessanta, della sezione livornese dell'Accademia insieme a Paolo Zalum, a Gino Belforte, a Giovanni Gelati e altri godurioni della buona tavola (la prima riunione la tenemmo alla Barcarola del nonno e della mamma di Beppe Mancini), ma nel 1996 mi sono visto aggiudicare il Premio Orio Vergani per il complesso dei libri stampati da Franco Muzzio, *La cucina livornese*, *La cucina maremmana*, *La cucina fiorentina*, oltre a *Chianti, amore mio* e *Brunello, sei grande*. Me lo consegnarono a Milano, nel ristorante di corso Venezia, con discorsi altisonanti del presidente Giovanni Capnist e di Vincenzo Buonassisi, con la benedizione vinicola del presidente dell'Automobil Club mila-

1996: il premio Orio Vergani in corso Venezia

nese, Piero Stucchi-Prinetti, già super manager del "Corriere della Sera", del quale conservo ancora una bottiglia preziosa del suo Badia a Coltibuono 1966. L'annata 1966 apparteneva al periodo in cui il fattore, per fare un vino buono sul serio chiedeva a Stucchi-Prinetti un bel numero di milioni. Era il periodo segnato da Gianni Agnelli che ordinava intere partite di Coltibuono e sovente era ospite in una cella quattrocentesca affrescata dell'ex badia monumento nazionale, trasformata in fattoria principesca dall'erede dei due celebri meccanici milanesi Stucchi e Prinetti, che collaborarono con un giovanotto di 17 anni, Ettore Bugatti, nella realizzazione di un motore prototipo capace di far "volare" un'auto a 60 chilometri orari, una vertigine all'inizio del '900, vincitore del concorso alla Fiera Universale di Milano del 1901. Il giovanotto era destinato a fondare la leggendaria marca automobilistica che ha tenuto a battesimo Achille Varzi.

C'è di più. Nel 1991 il presidente del-

l'Accademia Giovanni Nuvoletti, il conte dell'eleganza e romanziere di fascinosa scrittura, m'invitò nella Villa Marocco della moglie Clara Agnelli, antica residenza del maresciallo Radetzky, sul Terraglio, lo stradone alberato che da Mestre va a Treviso, per affidarmi il Prix Litteraire 1991 dell'Académie Internationale de la Gastronomie attribuitomi in un simposio a Francoforte. Nella villa c'era tutta la "crema" dell'Accademia, Nuvoletti fu brillantissimo al solito, e Clara Agnelli volle addirittura donarmi un sacchetto di ciliege di Vignola accumulate a montagna su un tavolo del parco.

Fu lassù che divenni amico di Renzo Menesini il quale, nella sua modernissima villa nella campagna lucchese, mi fece conoscere il mio nuovo editore, Maria Pacini Fazzi.

II

Ricuperare il cacciucco perduto? Ma dico: siamo diventati matti?

Tutto questo non mi esenta dall'evidenziare i difetti dell'Accademia. Che consistono, soprattutto, nel frequentare i locali a basso costo (perché i signori accademici non vogliono spendere molto, al ristorante, e questo la dice lunga sulla loro pretesa autorevolezza in materia) vantandone oltre ogni limite le qualità e affidando alle sue pubblicazioni un valore che tradisce l'impegno dei ristoranti stellari.

E a proposito della decisione ambiziosa (notate l'eufemismo, vi prego) della sezione livornese di fissare la ricetta unica e definitiva, inamovibile, del cacciucco, affidandola al

notaio, mi sia consentito di affermare che è quanto meno assurda, per non dire di peggio. È come se, ho dichiarato a una riunione conviviale dell'Accademia, i Lincei per frenare la fioritura di nuove parole, di nuovi termini, di nuovi aggettivi, spesso volgari, dicessero: «Alt! L'unica lingua italiana è questa da noi adottata, e parlata, fissata sul nostro vocabolario e affidata alla tutela del notaio tal dei tali.... Ogni aggiunta, ogni variazione, deve considerarsi arbitraria e fuorilegge».

Capite, vero? Fissare una ricetta come immutabile e definitiva significa negare l'evolversi della vita, della civiltà umana, il suo continuo rinnovarsi, ampliarsi, superarsi.

Cosa significa scavare una trincea per battersi a difesa della tradizione di un piatto, dei suoi componenti, del suo aspetto? È una fesseria, ammettiamolo. O se vogliamo esprimerci senza offendere qualcuno, diciamo che è antistorico. È volersi attribuire una personalità di incompetenti, di nemici di ogni forma di

progresso. Di volersi allineare con i cuochi parrucconi di Livorno e i loro sostenitori che radunano proseliti per andare alla ricerca del cacciucco perduto. «Il mondo cambia ma noi no, perdindirindina!».

Senza contare che, infine, il cacciucco è cambiato di continuo. Creato, inventato, per sfamare il popolo spendendo pochi citti, vide la luce utilizzando i pesci rimasti smembrati, e quindi invenduti nelle ceste del mercato. Di qui una zuppa per assatanati, divenuta il simbolo, la bandiera di una città multirazziale, Livorno cacciucco di genti, allegoria di una popolazione sbracata e violenta, che l'accompagnava con larghe bevute di vino rosso molto giovane.

Il cacciucco nella Livorno del Settecento

Il cacciucco che oggi i tardigradi esaltano, bla-bla-bla, come tradizionale, non ha nulla in comune con il cacciucco-bandiera della Livorno settecentesca. Hanno voluto abbellirlo, si fa per dire, con pesci pregiati, insultandolo

attraverso una corona, sui bordi del piatto, di cozze semiaperte. Si può essere più dissennati di così? Per difenderlo da un rinnovamento di cui dimostrano di non essere capaci, decadendo ormai nella scala delle competenze culinarie, i parrucconi si sono chiusi nella fortezza della tradizione fasulla, priva di senso e di valori, lasciando spalancata la porta alle imitazioni precotte, tipo quella pubblicizzata negli spot televisivi della Buitoni dal simpatico Abatantuono, che ha dato origine alla provvidenziale "Guerra del cacciucco" promossa dal "Tirreno".

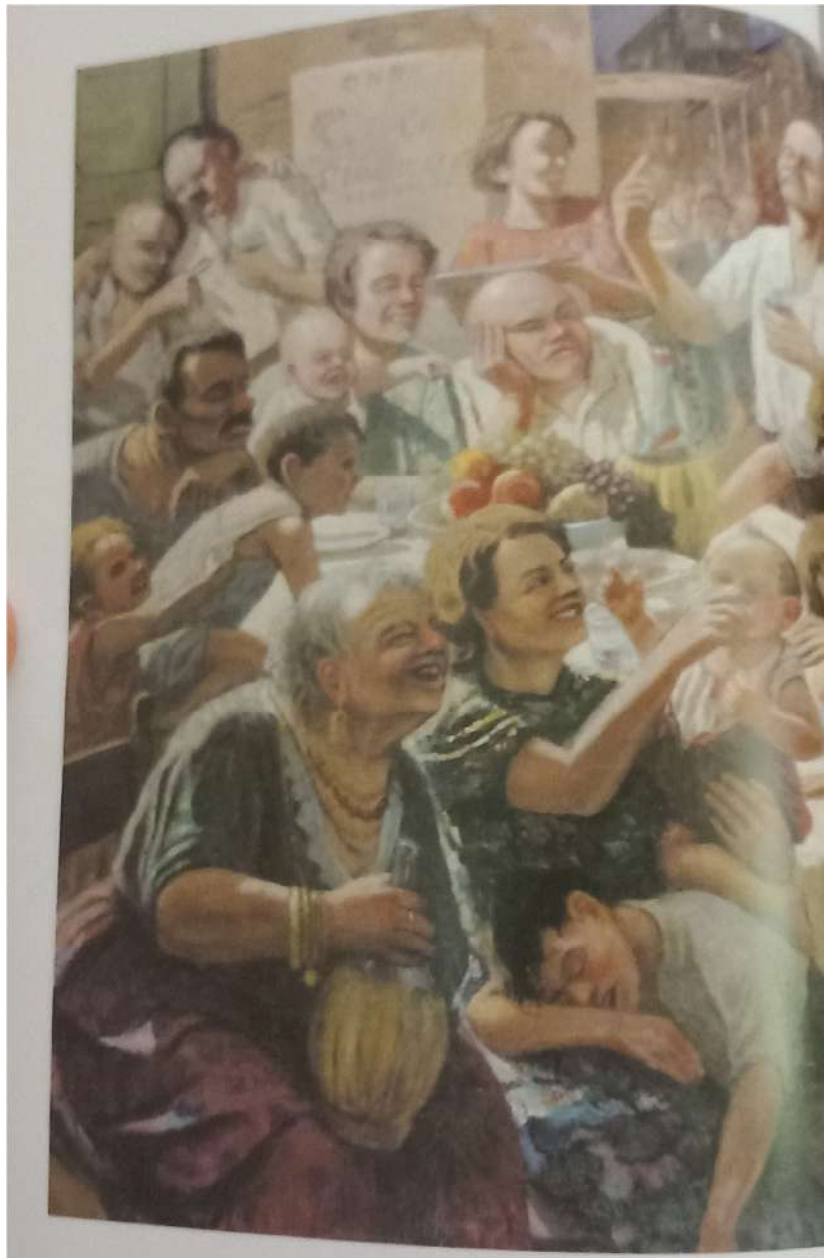
E poi, diciamo la verità. Diciamola tutta, senza remore. Cercare il sapore del passato è un tremendo errore. Il cacciucco-bandiera della Livorno Settecentesca è una bella immagine, chi lo nega? Ha un grosso significato municipale, è davvero una bandiera ad alto tenore sociale. E da solo ci offre l'immagine di una città cosmopolita, viva, vivissima e vivacissima, sonora (leggete a proposito della sua sonorità cosa dice

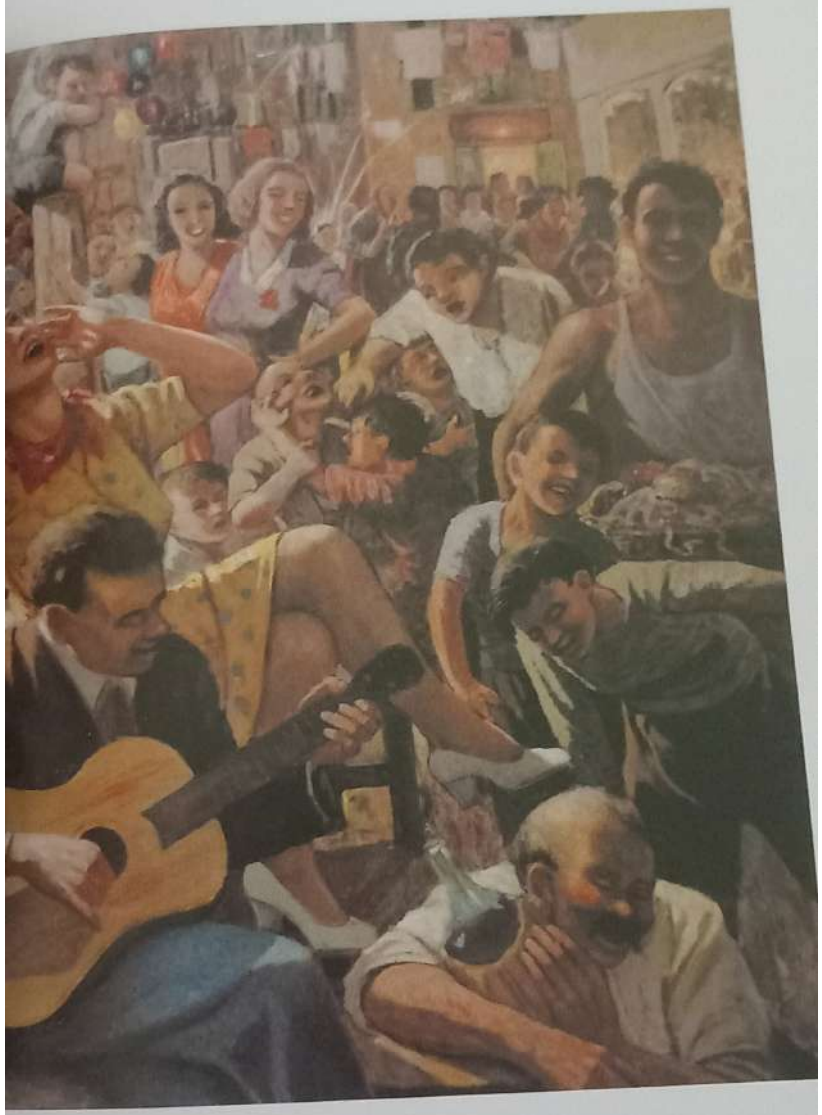
il Manzoni quando fu nostro ospite nel luglio 1827 con tutta la famiglia per i bagni di mare della moglie), e soprattutto colorita: ma del buon sapore della sua cucina, al palato di noi contemporanei, è meglio non parlarne. I cibi del passato servivano per sfamare ma riesumati oggi, tali e quali, sarebbero un obbrobrio.

Un esempio? Piero Antinori, alla mia domanda cosa fosse il suo celebre Vermiglio che nel '700 andava a ruba ed era considerato uno dei vini prelibati della penisola italiana, tacque per un paio di minuti, e infine guardandomi fisso negli occhi, rispose stringatissimo: «Era una schifezza!».

I Gherardesca e la raccolta delle olive

Dal vino passiamo all'olio. A Bolgheri, giorni fa, mi hanno raccontato che i Gherardesca, ancora all'inizio del '900, vietavano severamente di cogliere le olive dai rami. Aspettavano che cadessero per terra e solo allora ne permettevano la raccolta. E infatti l'olio del passato nemmeno tanto remoto era terrificante. L'olio





La "Cacciuccata" di Lando Landozzi è del 1936, olio su tela di cm. 150 x 226, collezione privata, Livorno.

Landozzi è stato il più noto, tra i pittori labronici del Novecento, per i suoi ritratti caricaturali. Frequentava insieme agli artisti post-macchiaioli il Caffé Bardi ed era un caro amico di Bruno Miniati, ospite assiduo del suo studio fotografico in via Ricasoli. Questo arioso dipinto, che emana i fragori e gli aromi acuti della celebre cacciuccata organizzata nell'agosto 1936, in onore di Costanzo Ciano, dal rione di Borgo Cappuccini, gli sarebbe stato commissionato da Costanzo Ciano in persona.

extravergine i nostri nonni se lo sognavano.

E in quanto al cacciucco dei livornesi, fermiamoci alla celebre cacciuccata dell'agosto 1936 in onore di Costanzo Ciano. Prendiamola come riferimento. È un passato abbastanza relativo, d'accordo? L'organizzò il rione di Borgo Cappuccini. Ebbene, io di quella cacciuccata sono stato un umile testimone. Ero un ragazzetto, nel 1936 abitavo con i miei genitori in via Carlo Bini, la strada parallela al Borgo. Con mio padre e mia madre uscimmo la sera e percorremmo tutto il rione in festa, partendo dalla piazza Mazzini, dove nei giardini di fronte al cantiere navale Luigi Orlando avevano costruito una nave di cartone presidiata da un'orchestra e dagli scrittori, dai poeti, dai cineasti reclutati per dare importanza alla manifestazione. C'erano Lorenzo Viani, Bino Samminiatelli, Riccardo Marchi, Gioacchino Forzano, Massimo Bontempelli e teneva banco Marinetti. Mi pare ci fosse anche il tavolo occupato da Costanzo Ciano e dai suoi cortigiani.

E Marinetti teneva banco con Bontempelli

Una festa memorabile. Quota lire 6,30 a testa, tovaglie all'aperto dalle 20 alle ore 8 dell'indomani, traffico chiuso in tutto il quartiere, mercato del pesce dalla mattina in piazza San Pietro e Paolo, musica e cori di mandolini e cenciaine, migliaia di fiaschi di vino tracannati in poche ore, fiumi di ponci al rum. Un'immensa, caotica ribotta. L'*oktoberfest* di Monaco impallidisce sullo sfondo. Notata l'assenza di Diacinto Cestoni, il farmacista di Porta a Mare, in Piazza Colonnella, lo scienziato del '700 che aveva individuato l'origine della scabbia e che ai livornesi gridava: «mangiate meno, budelloni!».

La cacciuccata, su desiderio di Costanzo Ciano detto "Ganascia", fu ritratta in un vasto quadro da Lando Landozzi, il pittore caricaturista, un caro amico che ho frequentato a lungo nello studio di Bruno Miniati in via Ricasoli. È un dipinto in cui la ribotta viene esaltata in tut-

ta la sua allegria e la sua calda volgarità. E magari ci ricorda in peggio, molto peggio, le feste parigine di Renoir. Giovani addormentati sui tavolini, ragazze che cantano a squarciagola, donne anziane che impugnano i fiaschi mezzi vuoti, un suonatore di chitarra in primo piano, brindisi clamorosi, una mamma che avvicina alla bocca del suo marmocchio un bicchiere di vino rosso. Un bimbo che si arrampica su un palo.

Il ristorante parigino in avenue George V

A distanza di tanti anni, Landozzi ci fa sentire acutissimo l'afrore di quella ribotta. Un afrore che io ricordo molto bene. Tutt'altro che appetitoso. Sapeva di zenzero e di sudore, di cattivi aromi, di salsa acquosa, allungata, e di pesci in avanzata maturità. Insomma: maleodorante. A quell'epoca non dominavano i frigoriferi. In parole povere: dalla cacciuccata famosa di Costanzo Ciano illustrata magistralmente da Lando Landozzi emanava un gran puzzo.

E noi vorremmo tornare indietro nel tempo privo dei frigoriferi per rincorrere quei sapori nauseabondi? Meglio un panino, allora, un panino fresco ben farcito da Giovanni in piazza Cavallotti.

Sorprende, nei ristoranti parrucconi di Livorno, la loro mancanza di curiosità, di esperienze fuori del loro guscio, di conoscenze varie e assortite. La conoscenza dei templi del ben mangiare dove gli chef stellari cercano di migliorare ogni giorno i loro manicaretti. Per esempio: se si decidessero a varcare i confini italiani fermandosi, magari, in Francia, scoprirebbero che la zuppa di pesce francese, la *bouillabaisse*, oggi la troviamo anche nei menù dei locali lussuosi. Fondamentalmente trasformata, semplificata, elevata al rango di piatto sopraffino.

Di recente ho gustato una *bouillabaisse* da ghiottoni prelibati a Parigi, nel ristorante "in" dell'avenue George V. Me l'hanno servita dopo una ricca insalata *niçoise*. Nella scodella fumava

Con i tre fratelli Bulletti diretti da Romano, l'Antico Moro è stato a lungo il locale più popolare di Livorno e tra i più noti in Toscana. In cucina "Ciccio" (nella foto) era un cuoco molto apprezzato per il pesce arrosto, sempre fresco (allora non c'erano i pesci di allevamento), e anche per il cacciucco piuttosto semplice, pur legato alla tradizione labronica. Pittori e attori, cantanti, erano di casa all'Antico Moro e Ro mano li accoglieva con simpatia ma senza enfasi, fosse Annigoni o De Monaco, March o Borgiotti, Bramieri o Macario, Fo o Chiara, Vivian o Cancogni, Vespa o Sofia Loren. (Foto di Ferdinando Scianna)

la salsa allo zafferano molto densa, profumata, appetitosa. A sinistra mi hanno acceso una fiammella a spirito per tenere calde le trance di pesce morbido e spinato, allineate sopra una griglia. Tu prendevi con la forchetta una trancia, l'adagiavi nella salsa come un'odalisca voluttuosa, la trasferivi nel piatto caldo e te la gustavi a pezzetti. Accompagnandola con bocconi di pane intingolati nella salsa. Poi davi sotto alla seconda trancia di un pesce diverso. Pesci freschissimi. Pesci eccellenti. Vedere allineate le trance sulla griglia fa venire subito l'acquolina in bocca. Lo giuro. E la fragranza della salsa l'accresce, avvolgendoci in un abbraccio stimolante. Uno stimolo per i sensi che parte dalle cellule cerebrali che eccitano il disgusto quando sulla tavola ti servono un tipico cacciucco livornese, scuro e presuntuoso, affogato nella brodaglia acquosa, carico di inutili lische, di gusci, di fette di pane agliato adagiate in ab-

Gli abominevoli cacciatori di antiche ricette

bondanza nel tentativo di creare un'atmosfera profumata.

Rammento la *bouillabaisse* di certe trattorie sul porto di Marsiglia, o di quelle per turisti di massa sulla Costa Azzurra. Con pesci scadenti e per niente freschi. Così com'erano scadenti e per niente freschi i pesci smembrati rimasti nelle ceste del mercato livornese del '700, quando non esistevano i frigoriferi.

Bene. Quei sapori puzzolenti, corretti invano da triple dosi di zenzero e di aglio, lasciamoli agli snaturati cacciatori di ricette antiche. Certo, sembra facile tuffarsi nella polvere degli archivi per scoprire ricette centenarie. Più facile, e molto meno dispendioso, di sedere alla tavola di un ristorante a tre o a due stelle per scoprire i risultati dei suoi studi, dei suoi tentativi di rendere più attuale, e più digeribile, più gradevole, un pietanza secolare come il cacciucco.

L'ignoranza abominevole di questi cacciatori di antiche ricette è tanto più grave, più criticabile, su una costa come la nostra della

Toscana dove brillano ristoranti illustri che non solo si affidano a materie prime di grande qualità presenti sul mercato, ma sperimentano senza sosta il metodo per migliorare il prodotto della loro cucina, insistendo sulla ricerca quasi maniacale dei sapori gustosi capaci di evocare paradisiache beatitudini.

Fulvio Pierangelini, che della costa toscana è lo chef più orgoglioso e più applaudito, e che da sempre critica la cucina livornese (io posso documentarlo) troppo carica di pomodoro, troppo conservatrice, troppo ripetitiva, troppo abbondante, troppo legata alle ribotte del passato remoto, e troppo incolta, ebbene Fulvio se la ride ascoltando le mie filippiche contro il cacciucco della maggior parte dei ristoranti livornesi.

Il presidente Nuvoletti aveva classe

E commenta: «Caro il mio Santini, si è messo in un bel pasticcio. Le daranno tutti addosso. A cominciare dagli accademici della cucina che non hanno, certo, la classe del loro

vecchio presidente Giovanni Nuvoletti. E qualcuno, magari, finirà per avvelenarla. In fondo è quello che si merita».

A parte il fatto che mangiando alcuni cacciucchi livornesi rischiamo davvero di avvelenarci, io dico che è meglio morire di gioia davanti a un cacciucco bello da vedersi, con pochi elementi soffici sdraiati sul piatto, a opera di una superproduzione delle cellule cerebrali incaricate di eccitare il piacere, che trovarsi al cospetto di un cacciucco brodoso e scuro, che si presenta come una matassa di pesci liscosi (ohibò) di pessima qualità accompagnati dai datteri allineati a ghirlanda lungo i bordi della scodella.

Beppino Mancini, ereditando dalla madre Palmira e dal nonno Dante il locale "storico" livornese "La Barcarola", lo ha trasferito in un nuovo edificio, sempre sul viale Carducci, ricostruendolo modernamente in funzione delle sue esigenze e necessità. E lo ha mantenuto con irriducibile fermezza nel solco della cucina labronica più tradizionale. Il suo cacciucco, infatti, è il preferito da una clientela molto conservatrice.
(Foto di Ferdinando Scianna)

III

Fulvio Pierangelini accompagna il suo cacciucco-sfida con un Sassicaia "giovanile"

Tutte le foto di questo capitolo sono di Sigrid Verbert

Il cacciucco di Pierangelini

Questa invettiva contro gli orrendi cacciucchi serviti in molti ristoranti livornesi è fiorita da un mio incontro a Bolgheri con Fulvio Pierangelini (che una recente biografia definisce nel titolo "il grande solista

Tutto il pesce deliscato pronto per la cottura. «E poi dicono che il cacciucco è un piatto povero», commenta Pierangelini.

della cucina italiana") nella tenuta di Piero Antinori, Guado al Tasso, davanti a una schidionata di maialini della cinta senese.

Il marchese Antinori, che io, con rispettosa confidenza, chiamo "sor Piero", presentava il suo nuovo spumante confezionato in Franciacorta. «Le piace?». «Ottimo, di gran classe». C'era anche l'enologo di Antinori, Renzo Cotarella, che mi ha ricordato la cena nel Castello della Sala, in Umbria, il "sor Piero" capotavola in maniche di camicia, con Sergio Manetti da Montevertine, autore del primo Sangiovese in purezza del Chianti, suo figlio Martino, il genero Johnny, con Giancarlo Notari, il sottoscritto e pochi altri. Una cena indimenticabile preparata dalla fattoressa, e allietata dal Sauvignon della Sala, dal Cervaro e dal Muffato. La mattina, nel castello, ci siamo svegliati freschi come rose.

Pierangelini: «la vostra cucina è troppo carica»

Cotarella l'ho avuto al nostro tavolo, sotto il porticato, la sera che nella Badia a Passigna-

no mi premiarono, la badia illuminata dai fuochi accesi nella corte monumentale, e rammento di aver annotato un suo concetto: «Mi sento felice quando in cantina posso lavorare le uve prodotte e curate nelle nostre tenute».

Era parecchio che non incontravo Pierangelini. Durante il pranzo nella villa di Guado al Tasso, mi capitò di parlare del cacciucco, il piatto più arduo della cucina marinara. «In pratica sono almeno quarant'anni che non lo assaggio» ammisi «dall'epoca del vecchio Oscar che lo preparava semplice e appetitoso, due sfoglie di seppia e tre, quattro rotelle di palombo morbido, con una salsa resuscitamorti. Oggi, quando in molti locali lo vedo servire ai commensali miei vicini mi passa la voglia di mangiare. Colpa mia?». Pierangelini rise: «Lei sa cosa penso della vostra cucina. Troppo carica». «Lo so, ma nel cacciucco la cucina livornese si supera, in peggio».

Convenimmo che il cacciucco va modernizzato, reso adatto per una clientela non più

affamata, non più vorace, insomma non più allupata. Oggi che un po' tutti siamo obesi, carichi di trigliceridi e di colesterolo, se non di diabete, proporre il cacciucco come piatto unico, scuro, liscoso, una matassa di pesci pessimi e di datteri affogata in una salsa brodosa, che spesso ha un cattivo odore, beh, è un'offesa al buon gusto e all'intelligenza.

Pierangelini sorrideva, pensando, evidentemente, ai miei libri sulla cucina labronica dove, a difesa della nostra città, ho lodato il cacciucco che evitavo di assaggiare. «E lei il cacciucco come lo fa?». «Io non amo farlo. Lo preparo ogni morte di papa solo se lo chiede un cliente al quale non posso dire di no. E lo preparo al momento, come mi ispirano i suoi componenti acquistati la mattina al mercato di San Vincenzo». «Con il suo aiuto mi piacerebbe scrivere un libretto sul cacciucco del Duemila, per fare ammenda ai miei errori di gioventù. Le ci

Capisco che Pierangelini sia stanco

sta?». «D'accordo, ci sto, sentiamoci».

Da allora sono trascorsi due o tre anni. Ho cercato Pierangelini nel 2008. Ma nel suo ristorante di San Vincenzo il telefono squillava a vuoto. Il "Gambero Rosso" ha riaperto a Pasqua. «Ero impegnato a Roma per una consulenza» mi ha spiegato don Fulvio, «faccio due lavori, come un operaio». «Quando ci possiamo vedere per il nostro cacciucco?». Abbiamo fissato il giorno. Venerdì 4 aprile. A pranzo.

San Vincenzo è un cantiere. Ingrandiscono il porto turistico. Per arrivare al "Gambero Rosso" abbiamo impiegato più tempo di quello necessario per giungere nella cittadina dalla nostra casa di Bolgheri.

Fulvio ci accoglie con una frase allarmante: «Sono stanco. Ho 55 anni. Penso di dover cambiare vita». Oddio, San Vincenzo senza Pierangelini? Sarebbe un disastro. Ma se lo meriterebbe. Cosa ha fatto per ringraziarlo della fama di capitale della grande cucina che gli ha dato da quando il "Gambero Rosso" aprì i

Pierangelini e Santini nella cucina del Gambero Rosso

battenti, nel 1980? Niente. Dispetti tanti. Fra l'altro poteva proporgli di trasferirsi nella Torre edificata dai Pisani nel Trecento. Ma se n'è guardato bene. Lui l'avrebbe desiderato. La sua biografa, Raffaella Prandi, ha scritto: «La

Torre è stata acquistata dal Comune. Azzardato immaginarla come la locanda del Gambero Rosso saldando in via definitiva la reciproca appartenenza? Il Comune avrebbe potuto affittargliela. Se ne sarebbero giovati tutti. Ma Pierangelini è di quelli che non chiedono, o meglio: che non insistono...».

Il raddoppio del porto ha spazzato via il sogno di don Fulvio: fare del "Bucaniere", il locale a trecento metri dal "Gambero Rosso", affidato a suo figlio, un ristorante ideale, con una spiaggia privata.

Quanti problemi! Capisco che Pierangelini sia stanco. Intanto domani parte, va a Berlino, per dare un'occhiata al ristorante di Rocco Forte, il baronetto che ha interessi in tutto il mondo e di cui don Fulvio è consulente.

«E il nostro cacciucco?». «Per ora non c'è» risponde. «Venga a vedere» e mi guida in cucina. Cinque assistenti puliscono i pesci che lui ha acquistato la mattina. È uno spettacolo. «E poi dicono che il cacciucco è un piatto

Un colpo d'occhio appetitoso

povero. Con quello che costa la manodopera!». E mi elenca i pesci: scorfani, gallinelle, razza, naselli, cicale, tracina, cappone, triglie, mazzancolle, gamberi rossi, scampi, gattuccio, polpo, seppie, moscardini, calamaretti. «Tutti gli elementi della classica iconografia livornese». E tutti freschi, freschissimi, di alta qualità.

Senza freschezza e qualità il cacciucco non ha le carte in regola.

La sua fotografa preferita, Sigrid Verbert, scatta immagini a raffica sui pesci puliti, deliscati, ridotti a trance, che giacciono su piatti differenti. Sono affascinato dalle triglie, gadolle come le definivo nel mio primo libretto, *Livorno in salsa* stampato da Vanni Scheiwiller. Gadolle, rosate, polpacciute. Mi viene voglia di mangiarle crude, a morsi libidinosi.

«Stupende le triglie. Si rammenta della nostra polemica?». Ridiamo insieme. È una storia da raccontare. Per il centenario del libro dell'Artusi, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* stampato a Firenze nel 1891 a spese dell'autore, Milano chiamò i cuochi migliori d'Italia, da Pierangelini a Marchesi, invitandoli a preparare un pranzo celebrativo. Tra gli invitati, a tavola, c'ero anch'io. Ci sorprese il piatto di Fulvio: filetti di triglie deliscate e fritte. Buone, buonissime, ma le triglie nel piatto non c'erano. O almeno le triglie come

I gamberoni rossi

la cucina labronica (triglie alla livornese) ci ha insegnato ad assaporare, triglie intere, con la testa e la coda, al pomodoro, da aprire con la forchetta, togliere la lisca e gustarle una polpina alla volta.

Lo scrissi e don Fulvio reagì dicendo che noi livornesi le triglie le affoghiamo nel pomodoro facendo ingiuria alle triglie e al pomodoro. «Il pomodoro è parte prepotente della nostra storia culturale. Ma proprio perché c'è una normalità nel suo uso, è facile sconfinare nella banalità».

Poi un giorno, nel suo "Gambero Rosso", dove eravamo seduti con Angelo Gaja e la sua famiglia, e con la famiglia di Antonio Santini del mitico ristorante "Al Pescatore" di Canneto sull'Oglio, don Fulvio si presentò con un grande tegame quadrato su cui brillavano meravigliose triglie al pomodoro, sensuali come odalische. «Triglie alla livornese, dunque?» «No, triglie alla Pierangelini!» esclamò, appena velate da un sugo leggero di pomodoro; tutte intere, gadolle, opulente. La prima triglia don Fulvio la depose con intenzione nel mio piatto. Poi servì le signore. Non scorderò mai il gusto paradisiaco di quella triglia. Il suo sapore fortemente tenue. La morbidezza femminea

Il polpo in cottura nel suo brodo

della sua carne. Il tocco sapiente ma non prevaricatore dello chef. Applaudimmo tutti. La triglia più importante della mia lunga vita di epicureo.

Quel giorno Fulvio Pierangelini ammise: «La triglia è un mio piatto storico. Sfilettandola ed eliminando le spine so di aver tolto qualcosa al pesce, di averlo privato della sua struttura portante. E non ne sono orgoglioso. I puristi come lei, Santini, quelli che sostengono che le polpine vanno conquistate, me lo rinfacciano. È vero, avete in parte ragione, ma io rispondo che ragionando così regalate le triglie a una élite di appassionati. Io invece togliendo le spine elimino il problema e avvicino il pubblico a questo tipo di pesce anche se capisco di aver fatto torto alla materia prima. Io procedo così perché questo sento di fare, mi viene naturale. Non lo faccio con l'intenzione esclusiva di facilitare l'approccio. È il mio stile».

Intanto il polpo cuoceva piano piano, in un tegame rotondo a bordo alto, crogiolando-

Il polpo (pescato nel mare di Piombino: chi se ne intende conosce la sua bontà) è finalmente cotto

si nel suo brodo a mezza tinta. Il cacciucco stava elaborando. «Ma non so ancora di preciso come lo farò».

Ci spostiamo nella sala luminosa, in prima fila. La vista del mare è parzialmente coperta da una staccionata azzurra e dal via vai dei numerosi trattori. Il porto turistico s'ingrandisce.

Champagne, per iniziare. Duval Leroy personalizzato. E fra le tante leccornie una tripletta di acciughe condite per privarle dell'amaro. «È il mio pesce che amo di più, seguito dal San Pietro. Come lo trovate?». «Con la memoria soave del loro amaro, tenuissimo». Giungono altri deliziosi piattini. E infine un campione della famosa passatina di ceci con gambero, fonte di aspri contrasti.

Quali contrasti?

Mi spiego.

La passatina di ceci è nata da una intuizione di Pierangelini. E venne subito copiata da cuochi bravi e meno bravi. Fulvio racconta: «È il piatto simbolo della mia cucina. Andò così. È il 1986, un martedì, giorno di chiusura del ristorante. Sono le dodici e trenta e sto per andare a casa. Mentre tiro giù la saracinesca arriva il marchese Nicolò Incisa con il direttore generale di Antinori. Mi chiede se è possibile mangiare qualcosa. Gli dico che il ristorante è chiuso e lui si rabbuia. L'unica cosa che pos-

siamo fare, gli propongo, è di andare a casa mia. Se vuole, a me va bene. In quel preciso istante realizzo che ho due sole cose a disposizione: quattro etti di ceci già lessati comprati da Lucia, un alimentare di San Vincenzo che ogni giorno offre una verdura già cotta, e dei gamberi freschi avanzati dal giorno prima e che pensavo, tornando a casa, di cucinare. A quel punto il problema non solo raddoppia ma diventa esponenziale perché siamo in quattro, con mia moglie Emanuela, e il pranzo deve diventare un avvenimento. O perlomeno ci tenevo a presentare qualcosa che avesse una rilevanza gastronomica. Già invitarli a casa nostra era un problema perché la mia è una modesta villetta a schiera. Avevamo comunque in cantina dei gran vini e dovevamo far fruttare quegli ingredienti.

Distribuire il Sassicaia: ed è subito lite

Ma iniziano i guai. Il marchese non trova la nostra casa. Il funzionario degli Antinori casca

in un fossato e si sloga una caviglia. Comunque, alla fine arrivano. Devono discutere di delicate questioni che riguardano la distribuzione sul mercato del Sassicaia, sin lì fatta dagli Antinori. La discussione a un certo punto si fa molto animata. Di fatto arrivano alla rottura. Il distributore del vino bolgherese sarebbe stato un altro. La passatina si rivelò l'unico momento di distensione. Loro letteralmente impazzirono. Fu il marchese a suggerirmi di metterla in carta. Era già nella mia testa da tempo in quanto spesso ragionavo su questo piatto con legumi e pesce. Oggi è la mia croce. Penso davvero si possa dire che è il piatto più riprodotto nel mondo. Di passatine se ne avvistano ovunque e di tutti i tipi. Di quella originale ho dato ricette false e allo stesso tempo vere. Ora si narra di undici spezie e diciotto erbe. In realtà è la cosa più semplice che esista. La passatina è il simbolo di una battaglia di principio. Quello del copyright, terreno sul quale molti cuochi sono pronti a schierarsi con me».

Sdegnato dal copia-copia dei ristoratori anche stellari, Pierangelini pose un cartello sulla porta del "Gambero Rosso" che accese uno scandalo. E che suppergiù avvertiva: "È proibito l'ingresso ai cuochi e ai giornalisti".

Ormai Pierangelini dice: «È possibile che abbia esagerato. Però avevo le mie buone ragioni. Gli anni Novanta sono stati durissimi. Tutti parlavano male di me e però venivano a curiosare, a rubare idee. Tuttora se non lo impedissi avrei un 80 per cento di curiosi». Gli telefonò anche Gualtiero Marchesi: «Ma cosa ti sei messo a fare, la guerra?». «Gli spiego che era l'unica difesa che avevo. Ho creduto, sbagliando, che in quel momento potesse essere il modo più efficace di tutelarmi».

La telefonata di Gualtiero: fai la guerra?

Passano dieci anni e Marchesi in un intervento pubblico a Campione d'Italia rilancia nervosamente l'idea del copy in cucina. «Allora gli telefonai sfottendolo in maniera bonaria:

'Come al solito arrivi dieci anni dopo di me'».

Marchesi è stato il primo in Italia a ricevere le tre stelle Michelin. Investitura da "Giannino", a Milano. Un centinaio di giornalisti. La solita mezza forma di parmigiano per tirar via le schegge di grana accompagnate da un discreto spumante. L'arrivo del presidente francese della Michelin lasciò indovinare l'avvenimento. «Ho il piacere di annunciarvi» disse in un italiano stentato «che anche l'Italia da oggi ha un tre stelle, Gualtiero Marchesi». Sul salone scese un silenzio sepolcrale. Nemmeno un applauso. Finché una voce toscana decretò: «Abbiamo avuto quel che meritiamo». La stessa che ieri, aprile 2008, avrebbe potuto siglare il successo di Berlusconi. Presto Gualtiero perse una stella, per l'avventura alla Rinascente e non memorabili pranzi-carovana firmati nei grandi alberghi milanesi.

Rammaricato, don Fulvio dice: «Perché nessuno ha mai scritto che la passatina era nata da una mia idea? Basta che ci sia al

mondo una persona che non lo sappia (e il 90 per cento delle persone lo ignorano) che a me disturba. Non accetto che non mi sia riconosciuto un primato. Ora per esempio vedo circolare i tortelli di aringa in salsa burrata. Che ci vuole a copiare idee così? E come mai tutti si sono messi a fare piatti con rape rosse e liquerizia? Non ci sono alibi per giustificarli, soprattutto se poi questi cuochi si danno arie e vanno sulle copertine delle riviste con i miei piatti. Leggo per esempio elogi per una sfogliatina di rape e liquerizia preparata in un ristorante romano. Ho quotidianamente motivo per essere arrabbiato. Va bene, mi metterò l'animo in pace. Diciamo che in qualche modo ho contribuito a scrivere un capitolo della gastronomia italiana. Siccome i piatti girano, chi prende a prestito concetti o idee deve avere l'onestà di dichiarare da chi li ha appresi. Magari non sei in grazia di Dio, e va benissimo che tu interpreti il piatto di qualcun altro, ma lo devi dire. Io te ne faccio omaggio ma almeno citami. Come ha fatto Massimo Bottura dell'"Osteria Francescana" di Modena che ha intitolato un suo piatto 'le taglioline con scampi e passatina di ceci ricordando Fulvio', o come lo chef Richard Corrigan che nella carta di Lindsay House, neo rustico top restaurant londinese, ha inserito il 'Fulvio Pierangelini Chickpeas Purée with Shrimps'....».

"Sublime" il tortello di Fulvio Pierangelini

E aggiungo io, come ha fatto la nostra comune cara amica Nadia Santini del ristorante "Al Pescatore" di Canneto sull'Oglio, da dodici anni tre stelle Michelin, un record per l'Italia, definita da un rotocalco francese "la cuoca più brava del mondo", che nel suo menù ha per caposaldo i tortelli di zucca e quando parla del tortello di Fulvio preparato con una "volgare" zucca toscana ha un solo aggettivo: "sublime". E spiega: «Lui prescinde dalla materia prima. Sa benissimo cosa significa tortelli di zucca nella nostra cultura. Ma ha voluto svia-

re, facendo una cosa completamente diversa, non misurabile con la nostra storia, confrontandosi, invece, con la povertà della zucca. È una zucca davanti a se stessa. Si può anche prendere una nuvola e metterla in una pasta. È l'insieme che convince, l'equilibrio. Nella sua cucina è il processo che conta. I piatti non sono ricette. La cucina non è grammatura, è alchimia. A differenza di me Fulvio è uno che con la sua cucina ama spaziare, andare lontano anche con accostamenti audaci. Ha un istinto formidabile a distaccarsi. È un apolide e si sente. Non ha un vincolo sentimentale con i luoghi. Riconosce la Toscana come la sua terra di elezione ma per il silenzio e la pace che il mare e la campagna gli possono dare. Penso tuttavia che lui si sente un cittadino del mondo. È in un porto e può partire in ogni momento, può andare e toccare qualsiasi lido».

State attenti: mai il vino nel cacciucco

Finalmente, con altre leccornie guarnite

dalle bollicine tenui del Duval Leroy, si arriva al cacciucco. Nel frattempo è giunto un grosso commerciante livornese con la moglie. E io lo avverto: «Fulvio sta per propormi il suo cacciucco. Lo divide con noi?». E lui: «No grazie, noi veniamo da Livorno», con l'aria di chi fa capire che il cacciucco o è livornese o non ha ragione di esistere.

Pierangelini lo serve con un vino rosso giovane e ci fa aprire un Sassicaia 2000! Lo assaggia ed esclama: «È perfetto. Si è aperto con i suoi effluvi proprio in questo periodo. Poi si chiuderà, come fanno i grandi vini, e vai a sapere quando si offrirà di nuovo con tutti i suoi aromi».

Il cacciucco di don Fulvio è adagiato su un piatto ovale ed è diviso in tanti grumi, tanti cocuzzoli, tanti monticelli, uno separato dagli altri, per quante sono state le cotture e gli abbinamenti di sapori e di qualità. Il polpo, per esempio, è legato ai ciuffetti di seppia. Un accoppiamento tradizionale. Il ragù di polpo,

Il cacciucco di Pierangelini. Una sfida e una provocazione. Ma che sapori! E che aromi! Sposati con un Sassicaia "giovanile". La sollecitazione di uno chef geniale a non fermarsi

con carota, sedano, cipolla, scalogno, brasato dolcemente con un po' di pomodoro fresco messo all'ultimo momento, a fuoco spento.

Assaporiamo un grumo alla volta, cocuzzolo per cocuzzolo, monticello per monticello, e ogni boccone piccolo, minuscolo; sulla lingua contro il palato, intorno alle guance, offre un gusto particolare, da individuare e riconoscere, per tranquillizzarci ed esaltarci. Un gusto ben distinto. Ben segnato. Il segno di una grande cucina. Non più il cacciucco-baraonda di una Livorno vecchia e ripetitiva, ancorata al passato. I profumi separati del cacciucco di Fulvio Pierangelini ti spingono a nuove scoperte.

Aglio, cipolla, pomodoro, salvia. I ricordi ci sono tutti. Manca l'alloro perché non vuole la cipolla e non vuole l'aglio. L'alloro ha una sua dignità così elevata! Un altro esempio: la cicala offerta al naturale, senza olio, solo pepe. Pare che dica: «lasciami così che sono tanto bella!». E lo scampo con il pomodoro. Ma attenti, il pomodoro è sdegnoso, avverte don

Fulvio, se non lo sai capire, se non lo aduli, lui ti tradirà. Lo devi seguire con amore, coccolarlo, carezzarlo. E si raccomanda: mai bagnare il cacciucco con il vino, questo evoca la memoria della salsa greve. «Io non lo faccio perché mi dà un gusto laterale che non voglio. Io voglio andare al centro del sapore, del problema. E quella seppia cruda, marinata a parte, che non serve per legare. Non lega con niente, ma se manca si sente. Manca un argomento».

È stato a Berlino poi a Londra infine a Zurigo

Ogni pesce esprime la sua personalità. Ogni pesce esige rispetto. E per ogni bocconcino, un sorso breve di Sassicaia 2000, non più le gozzate da scaricatore che io negli anni Settanta – un secolo fa! – raccomandavo per il cacciucco livornese.

Archiviati nella memoria del gusto sopraffino i sapori della triglia, del polpo, della seppia, della gallinella, della razza, del gattuccio, della tracina, dello scorfano, dei moscardini e dei calamaretti, dei gamberi rossi, un ultimo sorso di Sassicaia (nella lista dei vini del "Gambero Rosso" ho contato più di cinquanta Sassicaia tra bottiglie normali, magnum e doppie magnum a prezzi di assoluta concorrenza), concludiamo in bellezza con un dessert prezioso e un caldo abbraccio. Affetto e rispetto, dice don Fulvio.

«Questo è il mio primo e ultimo cacciucco, l'ho fatto per lei». «E se dopo che ne avrò scritto glielo chiederanno con insistenza e lei non potrà rifiutarsi?». «È difficile. Ma non sarà mai questo!».

Siamo rientrati a Bolgheri per l'Aurelia, in una giornata d'aprile morbida e assolata. Felici e beati. Leggeri. Anche se il cacciucco di Fulvio Pierangelini è una sfida e una provocazione, riconosciamolo. Ci offre tutti i sapori del migliore cacciucco, innalzandoli nel sublime per la qualità e la freschezza dei pesci chiamati a comporlo, e per l'arte di isolarli, ma senza la salsa che li unisce travisandoli e in sostanza tradendoli.

Una provocazione, sissignori. Che a don Fulvio riesce molto facile ora che, dicendosi stanco (stanco di San Vincenzo, vero?) va e viene tra le capitali europee per onorare la sua seconda missione, quella di supervisore. È stato a Berlino. È andato a Londra per la rassegna dei cento chef più famosi del mondo dove lui figura all'undicesimo posto, primo assoluto degli italiani (al secondo troviamo Nadia Santini di Canneto sull'Oglio). Poi è andato a Zurigo. Ora sappiamo che a Roma affianca l'executive chef del ristorante "Le Jardin" dell'hotel de Russie in via del Babuino. E spesso va a cena dagli amici di Bolgheri ("La Magona") e di Marina di Bibbona ("La Pineta" di Luciano Zazzeri). Considerando che se non è a San Vincenzo chiude regolarmente il Gambero Rosso perché senza di lui il ristorante non avrebbe senso (e questo ci offre la misura della sua serietà professionale), c'è da chiedersi se gli amministra-

Va a cena alla "Magona" di Bolgheri

Fortunatamente polemico, come sempre.

tori di San Vincenzo non abbiano commesso un madornale errore a non coccolare "il grande solista della cucina italiana".

Il suo cacciucco, completamente diverso dai cacciucchi più o meno buoni della Toscana, è una sfida e insieme un drastico invito a rinnovarsi, a entrare davvero nel Duemila. Così come è stata una sfida, fin dall'apertura del "Gambero Rosso", quella della carta dei vini ricchissima con ricarichi minimi. Perché è bene scriverlo: i nemici dei vignaioli sono i locali che ricaricano in quantità oltraggiosa il costo dei vini di pregio. E la sfida delle sfide del provocatore Fulvio Pierangelini è di sicuro quella degli spaghetti al pomodoro. «I miei» dice «sono i più buoni in assoluto del mondo, al punto che anni fa, quando li ho inseriti nel menù, li misi allo stesso prezzo di quelli con l'aragosta, cinquantamila lire, il più alto della carta».

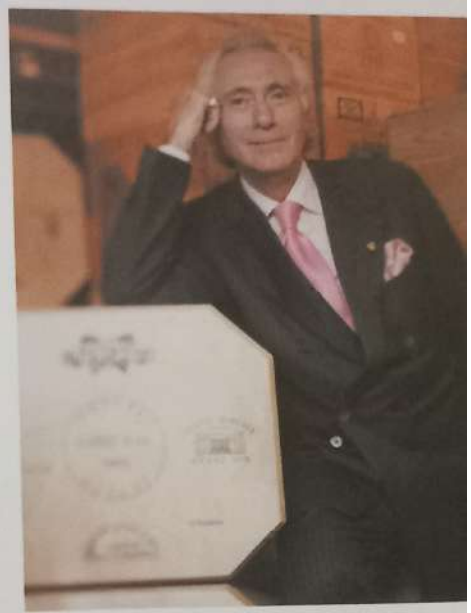
Caro don Fulvio: posso darti per un momento del tu? Sei da abbracciare. E la prossima volta, al "Gambero Rosso", ti chiederò gli spaghetti al pomodoro.

IV

A Firenze il cacciucco di Pinchiorri lo gustate fra centotrentamila bottiglie

Le foto di questo capitolo sono di Roberto Quagli.
La foto di pag. 96 e 97, tratta dal libro *Enoteca Pinchiorri*, dell'editore Giunti - Firenze, è di Francesca Brambilla.

Il cacciucco del Pinchiorri



Giorgio Pinchiorri e Annie Féolde, una coppia celebre nel mondo dei sapori eccellenti, debuttano insieme nell'Enoteca nazionale fiorentina di via Ghibellina, anno 1974. E accompagnano l'assaggio dei vini italiani con stuzzichini assortiti, che piacciono tanto da convincere Giorgio e Annie, nel 1979, a

rilevare le quote degli altri soci, a svincolarsi dalle case produttrici e aprire un ristorante. Lui modenese, lei di Nizza, che dice: «Mia nonna materna, Lydie, era brava a far tutto con niente». E ora che è stata la prima donna insignita con tre stelle Michelin, spiega: «È in Italia che mi sono formata come chef, è dalla cucina italiana, in particolare toscana, che sono partita, studiando, interpretando, cercando di tirarne fuori l'essenza per ripresentare i piatti che mi piacevano in una forma più moderna e adeguata al gusto del momento».

L'"Enoteca Pinchiorri", che ha una cantina favolosa, centotrentamila bottiglie disposte su mille metri quadri climatizzati, e spesso confezionate appositamente per l'Enoteca, per il cacciucco cosiddetto livornese ha scelto una strada completamente nuova, una "forma più moderna", appunto, "adeguata al gusto del momento".

Questi gli ingredienti, tutti freschissimi. Per la zuppa: aglio, cipolla, finocchio, ritagli e lische di pesce (branzini, rombo, coda di rospo), seppie pulite e tagliate a listarelle, vino bianco, cicale di mare, pomodori, un cucchiaino di concentrato di pomodoro. Per la guarnizione: code di scampo, filettini di branzino, noci di capesante, filettini di rombo, gamberoni, cicale bollite e sbucciate. E poi: vongole veraci, vino bianco, aglio, crostini di pane tostato, dadini di pomodoro, prezzemolo.
Olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Che il piatto sia bello e appetitoso

In una casseruola a bordi bassi, rosolate gli spicchi d'aglio, la cipolla e il finocchio tagliati a fette, con poco d'olio, aggiungete le lische e i ritagli di pesce, le cicale, e per ultime le seppie. Dopo qualche minuto bagnate con il vino bianco, lasciatelo evaporare, quindi aggiungete i pomodori privati dei semi, tagliati a metà, e il concentrato. Coprite di acqua calda e lasciate cuocere almeno 45 minuti. Passate poi al passaverdure, poi allo chinois, regolate di sale e

pepe e tenete in caldo.

Saltate in padella con un filo d'olio i pesci per la guarnizione, per 1-2 minuti.

Fate aprire le vongole in una padella con l'olio, il vino, uno spicchio d'aglio e prezzemolo, quindi sgusciatele. Ora strisciate i crostini di pane con lo spicchio d'aglio; poi guarniteli con la dadolata di pomodoro e le vongole. Cospargeteli di prezzemolo tritato.

Quindi versate nel piatto parte della zuppa, guarnitela con i pesci e i crostacei preparati, aggiungete i crostini di pomodoro, le vongole e un filo d'olio. Decorate con qualche puntino di prezzemolo. E aggiungete la salsa, che sia abbastanza densa e profumata. Che il piatto sia bello da vedersi. Appetitoso.

Intervistato da un redattore della "Nazione" gli dissi che il cacciucco più buono e più appetitoso della Toscana oggi è quello di Pinchiorri. Lui esclamò: «Ma questo è uno scoop!».

«No» feci, «è la verità!».

V

Il cacciucco del Duemila di Romano a Viareggio nasce nel tardo Novecento

Le foto a pagina 103 sono di Lorenzo Ratti, mentre quella a pagina 104 è di Guido Mannucci

Il cacciucco di Romano

Romano Franceschini scese a Viareggio, con la corriera, dalla sua Montecarlo, quando aveva 17 anni. Fece il cameriere in vari locali finché non approdò da Gusmano, s'innamorò di Franca, la sua figliola, la sposò e nel 1966 aprì un ristorante nei pressi della stazione. Cominciarono da zero, lui in sala, lei

in cucina e dopo anni di duri sacrifici sono riusciti a imporsi non solo a Viareggio, ma su tutta la costa del Tirreno.

Adesso la loro cucina, premiata da una stella Michelin, è tra le più raffinate dell'Italia marinara. E il loro cacciucco, il piatto con cui, nel tardo Novecento, entrarono a far parte della catena del "Buon Ricordo", è stato, in campo nazionale, il primo cacciucco moderno, appetitoso, bello a vedersi, insomma un cacciucco del Duemila. E oggi lo definisce "Tegamino di pesce alla viareggina" per non essere accusato di imitare il cacciucco alla livornese.

Ecco i suoi ingredienti, tutti freschissimi.

Ingredienti per 4 persone:

Gallinella, tracina, scorfano, pesce prete, gattuccio, grongo, seppie, polpo e moscardini
2 cicale a testa, pomodori freschi
2 spicchi di aglio, un peperoncino piccante,
olio extravergine di oliva
sale e pepe, un bicchiere di vino bianco

una manciata di prezzemolo tritato
2 fette per ciascun commensale
di pane casalingo.

Procedimento: pulite accuratamente i molluschi, togliendo gli occhi e la vescichetta, fate a pezzi le seppie, lasciate intere le "grinfie" del polpo. Sgusciate le cicale tenendo attaccata la testa. Pulite, sviscerate, squamate e sfilettate accuratamente i pesci e se sono grossi fateli a pezzi. Versate in una larga padella olio extravergine di oliva, unite un pezzetto di peperoncino e due spicchi di aglio leggermente schiacciato. Ora che l'aglio prende colore, toglietelo e aggiungete i molluschi, facendoli insaporire bene e poi bagnateli con il vino bianco.
Appena sarà ritirato aggiungete i pomodori, salate e pepate e dopo 15 minuti di lenta cottura unite i pesci e le cicale. Fate cuocere il tutto altri 10 minuti a fuoco lento senza girare mai per non rompere i pesci, a metà cottura unite il prezzemolo e, se è necessario, aggiun-

gete un po' di acqua o meglio ancora di brodo di pesce per finire la cottura. Sporzionate in parti eque nelle scodelle di servizio, aggiungendo due fette di pane abbrustolito.

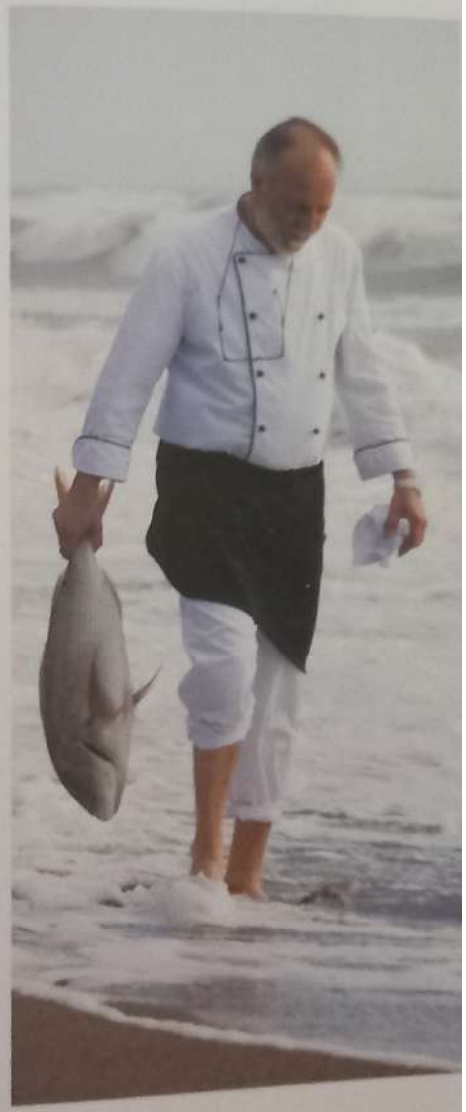
Commento: provare per credere. Il piccolo cacciucco di Romano, "tegamino" come lo definisce lui, è un autentico capolavoro. E ci offre indimenticabili momenti di beatitudine.

VI

Il cacciucco che preferisce Luciano Zazzeri alla "Pineta" di Bibbona si cuoce in 10 minuti

Le foto a pagina 111 sono di Adriano Bacchella

Il cacciucco di Luciano Zazzeri



Pochi ristoratori, in Italia, sanno di pesci e di pesca come Luciano Zazzeri, pescatore egli stesso, affabulatore di avventure marinare, pronto a spiegare ai clienti le qualità dei pesci serviti, le loro preferenze tra le varie cotture.

Per esempio: niente come il ragno viene bene al sale. E chi meglio di Luciano Zazzeri conosce i segreti dei fondali maremmani? Pacato, intransigente in cucina con i dipendenti, in sala passa da un tavolo all'altro per rispondere con grande competenza a qualsiasi domanda. È molto simpatico. Ha un'aria signorile che non mette in soggezione. È un caro amico di chi sa mangiare e dimostra di apprezzare la buona cucina.

La sua frittura di paranza è una meraviglia. La serve in piccole ceste di vimini ricoperte da grandi fogli bianchi, come antipasto da gustare in piedi. Ed è croccante e insieme morbida, senza ombra di unto, fresca, saporita. Ne parlo perché una sera d'estate che il grande Bocuse venne qui, nel ristorante "La Pineta" a Marina di Bibbona, con un seguito di chef francesi stellari (guidati da Antonio e Nadia Santini del mitico "Al Pescatore" di Canneto sull'Oglio. No, non sono miei parenti. Peccato! In compenso sono amici molto affettuosi), Luciano preparò frittura per tutti, per cominciare gioio-

samente la cena. Il mare era rosso, colorato dal tramonto. Il caldo era tenero.

Bocuse ricevette il cestino del fritto misto, si riempì il bicchiere di champagne e andò a sedersi sul corridoio esterno, a tu per tu con la spiaggia. E cominciò a spelluzzicare con le mani, prima un pescetto, testa e tutto in un boccone esclusa la coda, un gambero sgusciato, un sorso di champagne, una seppiolina, un calamaretto, un altro sorso, e via così, l'espressione beata del godurione che ha trovato un paradiso a sorpresa. Luciano era commosso.

«È segno che Pierangelini ti stima»

Bene. Ora Luciano ha ricevuto finalmente una stella Michelin. E mi racconta: «Sono stato felice che la notizia mi sia stata comunicata da Fulvio Pierangelini». «Segno che ti stima» dico io. Luciano fa di sì con la testa. Il ristoratore è molto soddisfatto. I suoi tavoli sono sempre occupati. I due gemelli che curano la clientela (si distinguono solo perché uno ha un mini

pizzetto) sono inappuntabili, cortesi, con la battuta pronta. Qui si mangia benissimo e l'accoglienza è amichevole, senza smancerie e senza formalità.

E il cacciucco? Quello che lui preferisce è semplice, più semplice di quello tradizionale indicato nel menù come "il cacciucco della Pineta". E viene preparato in pochi minuti, in olio cottura.

Ecco la sua ricetta.

Ingredienti per 4 persone:

2 kg circa di pesce misto fra gallinella, cappone, gattuccio, pescatrice, palombo, tracina, seppia, polpo, cicala, cozze, gamberi, pomodorini ciliegia, concentrato di pomodoro, aglio, peperoncino, sale pepe, pane raffermo, salvia, olio extra vergine

Esecuzione: pulite e sfilettate i pesci e tagliate i pezzi tutti uguali più o meno.
Sgusciate i gamberi. Con le teste e le lische

dei pesci sfilettati fate un fumetto leggero con acqua e vino bianco.
Tostate il pane senza bruciarlo e fatelo rimanere morbido dentro.
In una teglia mettete aglio e peperoncino battuto insieme olio, concentrato, la salvia e i pomodorini tagliati in quattro. Appena comincia a soffriggere bagnate con il fumetto e mettete le cicale e le cozze creando una salsa cremosa.
Intanto mettete al fuoco una teglia piena di olio extravergine e controllate che la temperatura non superi i 65°. Quando è a temperatura mettete prima polpo e seppia per 5-6 minuti e i pezzi di pesce per 3-4 minuti. Passato il tempo di cottura scolate tutto, mettete il pane nei piatti e sopra i pesci, poi le cozze e le cicale e quindi condite con la salsa.
Il cacciucco di Luciano è gradevole a vedersi. Suscita appetito. E ha un bel profumo. Oltretutto è pronto in dieci minuti.

Finito di stampare
nel mese di settembre 2008
presso la tipografia e casa editrice
Debatte Otello srl

Il primo libro al veleno di Aldo Santini ha avuto per argomento l'alimentazione e per titolo "La cucina toscana delitti e castighi". Un libro del 1983 che ebbe due riconoscimenti, il Premio Ruffino-Antico Fattore a Firenze (giuria presieduta da Geno Pampaloni) e il Premio Chiavari (giuria presieduta da Giorgio Caproni).

Nel 1992, ricevendo, sempre a Firenze, il Premio Ruffino-Antico Fattore per la sua "Cucina Fiorentina", Aldo Santini ritirò la targa dalle mani di Giovanni Spadolini nel Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio gremito di spettatori. Intervistato da Bruno Vespa disse: «Certo, questa è un'annataccia per voi fiorentini. Non solo avete la squadra viola in serie B ma dovete assistere alla premiazione in pompa magna del libro sulla cucina fiorentina scritto da un livornese. E siete costretti anche ad applaudirmi. Peggio di così....».

Basta con il cacciucco da ribotta livornese, con il cacciucco per gente assatanata e affamata, il cacciucco piatto unico, brutto a vedersi, scuro, brodoso. Da tempo i grandi chef toscani lo ammanniscono semplice, fragrante, appetitoso; che fa venire l'acquolina in bocca. Il cacciucco da ribotta ha esaurito il suo compito nella celebre cacciuccata in Borgo Cappuccini nel 1936 che vide Costanzo Ciano capotavola tra scrittori, pittori, artisti, poeti del fascismo. E da allora si ripete con monotona incultura.

9 771592 820529 80001

Da vendersi esclusivamente in abbinamento al quotidiano

IL TIRRENO

Supplemento al numero odierno

€ 7,90 + il prezzo del